
Marie-Françoise Delarozière et Chantal James
Confitures, Compotes et Fruits au sirop
Edisud

Marie-Françoise Delarozière et Chantal James

Confitures, Compotes et Fruits au sirop



Edisud

Nous avons mille remerciements à faire à toutes celles et à tous ceux qui nous ont offert non seulement leurs fruits, mais leurs recettes et qui ont partagé joyeusement nos découvertes gourmandes.

Nous leur offrons à Chacun-Chacune un petit poème dans lequel ils se reconnaîtront.

Dans la même Collection
par les mêmes auteurs
Vins Apéritifs Maison
Liqueurs du Placard
Tisanes et Sirops Délices

A paraître Gourmandises aux Fruits du Jardin

Verrerie peinte de Simone Berquin
Photographies de Michel Floucaut

ISBN 2-7449-0418-X

Magie des Confitures

Il est, au coeur du mot Confiture, toute une mémoire magique.

Chaleur colorée des fruits, raffinement des saveurs, délices des parfums, chansons des cuissons, beauté des couleurs et des transparences...

Se mêlent aussi des souvenirs d'enfance gourmande, des images tendres d'une grand-mère chaleureuse, respirant les senteurs douces émanant de sa grande bassine de cuivre, et vous offrant une goutte de mousse toute chaude, brillante et parfumée, recueillie dans l'écumoire.

C'est la joie de cueillir des fruits aux arbres d'un verger et de ramasser des baies aux buissons des chemins. C'est l'enchantement de partager, au milieu de rires joyeux, ses cueillettes et ses récoltes. C'est le bonheur d'échanger des recettes, d'en discuter... Ici un peu plus de sucre, ou un peu moins, là un soupçon de vanille ou de cannelle, merveilleuse épice qui sait si bien renforcer le goût des pommes ou des poires.

Les confitures témoignent du déroulement poétique des saisons. Comment ne pas y être attentif!

Que ce soit dans son jardin, même minuscule, dans les collines sauvages, sur les chemins de campagne, ou encore sur sa terrasse ou son balcon, la nature s'offre avec générosité.

Il y a aussi quelque chose de magique dans les découvertes gourmandes, comme le mariage éternel des pommes et de la cannelle et l'alliance mystérieuse du gingembre et des fruits exotiques.

La préparation des confitures est une délectation enchanteresse. Non seulement

la maison embaume les fruits et le sucre, mais il s'en dégage une sorte d'assurance optimiste en un avenir paisible et gourmand.

Verser les confitures encore chaudes dans des pots de différentes tailles sous le regard attentif d'un enfant participe à une sorte d'initiation au goût.

Ranger des pots de confiture dans la panetière, à côté des liqueurs et des fruits à l'eau-de-vie, des apéritifs maison et des boîtes à tisanes est un acte de confiance en la vie familiale, pour de futures dégustations joyeuses.

Nous avons choisi de vous faire partager des recettes de confitures, de compotes et de conserves avec les fruits que nous aimons, tel un bavardage relevant d'une thérapie gourmande.

Nous vous offrirons, ensuite, ce que nous appelons nos «Miels de Fruits, Miels d'Epices», mi-coulis, mi sucres parfumés, pour enchanter des glaces, des crêpes et des petites surprises d'apéritifs et de desserts.



Choisir les Fruits

Si vous aimez les confitures, les gelées, les compotes, les glaces et tous les desserts aux fruits, il est important de bien les choisir.

Nous regrettons qu'aujourd'hui les fruits vendus sur les marchés ou dans les magasins aient souvent perdu beaucoup de leur saveur. Les abricots par exemple, malgré leur belle couleur, sont parfois bien fades, même en les laissant mûrir.

La nature est étonnante qui, tout au long de l'année, offre ses fleurs, ses fruits, ses parfums. Il faut prendre le temps de s'y promener, de la regarder, de lui parler.

Au printemps quel plaisir de découvrir, sous les feuilles humides, des fraises des bois et de voir son plant d'estragon reverdir. C'est la saison très courte des pissenlits nouveaux. En mai, il ne faut surtout pas laisser passer les cerises et il est important de surveiller les fleurs des églantiers qui offriront leurs cynorrhodons.

Au début de l'été, c'est le temps faste des fruits éclatant de couleurs aux étals des marchés. Ils vont se succéder jusqu'à l'automne, framboises parfumées, abricots, pêches, prunes et pommes délicieuses à croquer, bonnes à cuire en compotes joyeuses et à mijoter en gelée claire et dorée ... Viendront les mirabelles et leurs perles de sucre. Acceptez tous les coings que l'on pourrait vous proposer, c'est un fruit étonnant dont vous pourrez faire une liqueur, une gelée, de la pâte de fruit. Ne vous affolez pas si l'on vous offre un potiron! C'est un peu volumineux mais plein de promesses de gourmandises.

Cueillir les raisins à la treille est un plaisir sans pareil, malgré le

bourdonnement des abeilles.

Et l'hiver il y a tous ces fruits qui paraissent si banals, oranges, pamplemousses, bananes, kiwis, et qui voisinent avec les dattes, les noix et les noisettes.

Si le plaqueminier de votre jardin a passé une nuit de gel, c'est le moment d'en cueillir les fruits, même si vous ne les aimez pas trop, tout simplement pour leur beauté. Il y a aussi la prunelle qui a besoin du gel pour mûrir.

A Noël, il est important de faire des folies avec tous les fruits exotiques surprenants que proposent aujourd'hui les magasins, letchis, mangues, caramboles, kumquats...

Et revient le printemps.

Quelles techniques adopter ?

Que de secrets !
Que de discussions animées !
De quoi se perdre !
Poids de fruits et poids de sucre ? Cuisson longue ou rapide ?
Confitures à froid. Mélanges savoureux et essais originaux...
Mise en pots... Alors là, quel choix faire ?

Nous vous proposons quelques notes sur le sucre, sur les temps de cuisson et sur la mise en pots des confitures.

Nous vous donnerons leurs adaptations avec les recettes.

Confitures, marmelades ou gelées ?

La confiture est obtenue en faisant cuire les fruits dans un sirop de sucre préalablement cuit au « boulé », alors que la marmelade consiste à faire d'abord mariner les fruits avec le sucre jusqu'à sa dissolution complète, avant de la mettre en cuisson. Cette dernière technique est plus longue, mais essentielle pour certains fruits comme la banane ou l'ananas.

En termes d'appellation, la différence ne se fait presque plus. Et c'est pour cela que vous découvrirez que certaines de nos confitures sont en fait des marmelades.

Pour ce qui est de la gelée, elle sera obtenue avec le jus des fruits. C'est l'équilibre entre la pectine, l'acidité et le sucre qui fera que votre « gelée » prendra.

Dans tous les cas, ne vous affolez pas, si votre « gelée » ne prend pas, vous n'aurez qu'à l'appeler « Miel » !

Prendra ... ? Prendra pas ... ?

La confiture et surtout les gelées ont besoin de pectine pour « prendre ».

Certains fruits en contiennent plus que d'autres comme les pommes, les agrumes, les prunes, les coings, les groseilles, les cassis ou les baies sauvages.

Pour ceux qui en contiennent peu, il faudra soit ajouter de la pectine que vous aurez préparée vous-même, ainsi que du citron, soit utiliser de la pectine en poudre que vous trouverez dans les herboristeries.

Voici comment faire sa réserve de pectine.

Recette pour 1 litre de pectine

Mettre 1kg de trognons et d'épluchures de pommes dans une casserole.
Couvrir d'eau et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes. Filtrer dans un torchon propre et réserver le jus.
Remettre la pulpe dans la casserole, couvrir d'eau et faire cuire à nouveau 30'. Filtrer.
Mélanger les 2 jus à quantité égale et laisser réduire d'1/4 (environ 15' de cuisson).
Vous pourrez conserver la pectine 1 semaine au réfrigérateur, ou bien un an stérilisée.

Rassurez-vous, il y a des solutions plus simples et plus expéditives (plus onéreuses également) pour faire prendre vos gelées :
les classiques feuilles de gélatine, que nous n'affectionnons pas particulièrement car trop ? pas assez ?...
l'agar-agar, algue gélifiante que l'on peut trouver dans les herboristeries ou les magasins diététiques sous forme de feuille, ou bien en poudre. Ajouter 5 minutes avant la fin de la cuisson 1 cuiller à soupe d'agar-agar en poudre pour 1kg de fruits.

Vous comprendrez aisément que la solution que nous choisissons est la première... Chassez le naturel, il revient au galop !

C'est pour cela que vous ne trouverez pas de recette avec de la gélatine et peu avec l'agar-agar. Maintenant à vous de choisir.

Le sucre

Aujourd'hui les goûts sont à mettre moins de sucre qu'autrefois. Peuvent se poser alors des problèmes de conservation.

Ne descendez pas au-dessous de 750 g de sucre ordinaire raffiné par kilo de fruits et ajoutez du jus de citron en fin de cuisson.

Mais vous n'êtes pas obligé d'accumuler un « stock de confitures ». Vous pouvez très bien, lorsqu'une occasion se présente, ne faire qu'un pot ou deux.

Une petite pellicule de moisissure n'est jamais catastrophique.

Il suffit de l'enlever délicatement et de consommer rapidement.

Sucre « spécial confiture »

Il existe aujourd'hui du sucre gélifiant ou « sucre-confiture » qui permet de diminuer, non seulement la quantité de sucre, mais aussi le temps de cuisson et donne ainsi une saveur plus parfumée à vos recettes.

Attention, il existe de nombreuses marques de sucre gélifiant !

Nous vous conseillons d'en expérimenter plusieurs et de choisir celle qui vous conviendra le mieux. Les proportions sucre-fruits diffèrent selon les paquets. La plus intéressante et la plus pratique est celle qui propose 500 g de sucre pour 1 kg de fruits.

Il faut néanmoins suivre quelques règles.

- Respecter les proportions sucre-fruits indiquées sur l'emballage (en général maximum 80 % du poids en sucre).

- Faire macérer les fruits et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Ne pas remplir au départ plus de la moitié du récipient de cuisson.
- Minuter le temps à partir de l'ébullition vive (5' pour 1kg de fruits, 7' pour 2).

La cuisson du sucre

Il y a de quoi écrire un poème avec les noms attribués à chaque stade de la cuisson du sucre. Nous ne résistons pas au plaisir de le composer.

Il y a, selon les spécialistes
En sucreries mélodistes
Dix grandes étapes
D'abord la « nappe »
Claire comme de l'eau pure
Puis d'aventure
Le « petit lissé » ou « petit filé »
Entre les doigts s'étire à souhait
Et se casse légèrement
En riant
Le « grand lissé » ou « grand filé »
S'étire et ne rompt pas
Et voilà
Le petit « perlé » ou « petit soufflé »
Qui fait des bulles brillantes
Aux trous de l'écumoire bouillante
Et vient dans une odorante écume
Le « grand soufflé » ou la « plume »

Gouttes de sucre solides et denses
Qui font le sirop intense
Dans le « petit boulé »
Et le « gros boulé »
Les bulles éclatent et chantent
La perle de sucre tendre et riante
Devient ferme pour des pralines
Des petits fours et des nougatines
Au « petit cassé et au grand cassé »
Le sucre se brise volontiers
Le sirop crépite et sculpte joyeusement
De jolis et lumineux ornements
Pour des desserts inventifs
Si vous laissez encore cuire à feu vif
Le sucre va brunir et l'odeur du caramel
Aura un goût d'éternel

Pour nos recettes, nous avons un peu simplifié.

Utiliser en premier lieu un sucre raffiné. Le sucre en morceaux convient parfaitement, car il cristallise moins facilement.

Il faut surveiller attentivement pour ne pas dépasser le stade de cuisson.

Quelques minutes après l'ébullition, prélevez régulièrement quelques gouttes de ce sirop que vous verserez dans un bol d'eau froide. Lorsqu'elles forment une boule molle sous les doigts, le sucre est cuit au « boulé ». Vous pouvez alors ajouter les fruits.

Il est impossible de déterminer le temps de cuisson une fois pour toutes. Il dépend de facteurs variables tels que l'intensité de la source de chaleur, la teneur en eau et en sucre des fruits. Eux-mêmes dépendent de leur espèce ... et de la pluie et du beau temps ...

Voici plusieurs tests pour vérifier la cuisson de votre confiture.

Outre le thermomètre qui doit afficher 105°C, il y a la « perle ».

Lorsque vous plongez une cuiller dans la confiture, une goutte épaisse doit apparaître et rester presque figée avant de tomber.

Vous pouvez également verser un peu de confiture sur une soucoupe glacée et attendre quelques minutes. Cela vous donnera une idée de la consistance que va avoir votre confiture froide.

Mise en pots

Prenez soin de bien laver vos pots et de les stériliser. Soit dans de l'eau bouillante 10', soit au four à 160° C (th.5) pendant 10' également. Cette opération est très importante car elle permet une meilleure conservation.

Il existe plusieurs façons de mettre ses confitures en pots. Voici quelques secrets qui nous ont été confiés.

Si l'on utilise des beaux pots classiques, ou des pots sans couvercle, il y a 3 manières de procéder :

À chaud pour les confitures et marmelades : verser la confiture chaude dans le pot. Mouiller une face d'un carré de cellophane et le poser sur le pot, face mouillée en l'air. Tirer les bords en les faisant adhérer et mettre un élastique. Pour une meilleure conservation, poser sur la confiture une feuille de papier cellophane ou sulfurisé au diamètre du pot, trempée dans de l'alcool à 90°.

À froid pour les gelées : procéder de la même façon, mais attendre le refroidissement.

À la paraffine : verser une fine couche de paraffine fondue sur la confiture froide. Couvrir d'un carré de cellophane et le fixer d'un élastique.

Si l'on utilise des pots à couvercle métallique (conserver tous les pots qui possèdent de bons couvercles), les remplir avec la confiture bouillante à ras bord. Fermer hermétiquement et retourner les pots. C'est une solution magique. Les ranger à l'endroit après complet refroidissement.

Nos "Miels de Fruits, Miels d'Epices"



Ce ne sont pas des confitures, ni des gelées, mais ils s'apparentent à ce que nous vous avons proposé dans nos « Tisanes et Sirops Délices » et que nous avons appelé des « miels ou sucres parfumés ». Ils ont la consistance du miel et souvent sa couleur dorée. Ils peuvent avoir aussi les teintes exquises des coulis de fruits.

Ils ne sont pas difficiles à faire. Nous vous l'expliquerons en introduction à leurs recettes. Dans nos « Tisanes et Sirops Délices » nous vous en avons confié quelques-unes comme celles du Miel de Badiane, du Miel de Bissap, du Miel de Gingembre, du Miel de Cannelle et du Miel au Poivre.

Nous allons vous faire découvrir bien d'autres saveurs, de quoi réjouir les enfants qui aiment les crêpes, de quoi offrir des desserts exquis, où le « Miel de Vin » enchante les petits fromages de chèvre frais, de quoi aussi parfumer une tisane du soir...

Pour les tartines, attention ! cela ressemble beaucoup à la chanson de Marino, interprétée par les Frères Jacques, cette « confiture qui dégouline – qui coule, coule sur les mains – qui passe par les trous d'la tartine – pourquoi y-a-t-il les trous dans l'pain – Bien sûr avec du beurre – les trous on peut bien les boucher – ça ne sert à rien, c'est un leurre – car ça coule par les côtés... »

La chanson conseille la crème de marron, mais elle avoue que, lorsque « on fait l'école buissonnière – de retour on prend l'escabeau – on va tout droit vers l'étagère – pourquoi tourner autour du pot – qu'elle soit aux fraises, à la rhubarbe – on l'ingurgite goulûment – la confiture on la chaparde – on l'aime clandestinement ».

Petite Note sur les Compotes

Si votre panier de pommes ou de poires déborde, car les arbres fruitiers du verger sont généreux, si des fruits gisent dans l'herbe et sont un peu moins beaux, si votre voisin vous offrent les produits de ses cueillettes, les compotes en feront des merveilles de desserts ou des accompagnements de viandes tout à fait exquis. Essayez par exemple des petites saucisses grillées avec de la compote de pommes...

Il n'y a rien de plus facile à faire qu'une compote.

En général il faut éplucher les fruits, les faire cuire dans un peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement.

On peut la manger chaude ou froide, passée à la moulinette ou simplement écrasée, nature, sucrée ou parfumée, à la cannelle si vous aimez.

Rien ne vous empêche de la servir aussi avec un peu de crème Chantilly ou une boule de glace à la vanille.

Essayez des mélanges. C'est très amusant. Pomme-coing, banane-abricot, kaki-coing, potiron-citron, fruits secs...











Petite Note sur les Conserves de Fruits



Si aujourd'hui l'on trouve des fruits toute l'année, c'est agréable de pouvoir ouvrir de temps en temps un bocal de fruits au naturel ou au sirop. Ils accompagneront avec délices une glace ou autre pâtisserie maison. On pourra aussi les servir avec quelques noix et de la crème Chantilly.

L'imagination est de rigueur.

Savez-vous que les fraises et les framboises se congèlent sans problèmes. Faire une «sangria» aux framboises en plein hiver étonnera les convives d'une fête, comme les surprendra un grain de raisin blanc congelé pour rafraîchir, tel un petit glaçon, un verre de vin blanc, ou un grain de raisin rouge glacé dans une coupe de vin rosé.

Il n'est pas difficile de faire sécher quelques fruits comme des abricots ou des figues. Nous vous donnerons des idées de fruits séchés pour combler les petites faims ou le manque d'énergie de l'hiver, dans nos «Gourmandises aux Fruits du Jardin».

Conserve de fruits au Naturel

Pratiquement tous les fruits peuvent se mettre en bocaux. Mais nous-mêmes ne le faisons que pour les fruits les plus gros, poires, pêches, abricots, préférant conserver les fruits rouges par congélation.

Il faut bien laver les fruits, les essuyer soigneusement, les couper en deux, les dénoyauter et les placer délicatement dans le bocal ébouillanté.

Bien vérifier l'état des caoutchoucs. Bien fermer hermétiquement et stériliser. Ne pas oublier de placer des torchons entre les bocaux afin d'éviter la casse !

Conserve de fruits au Sirop

Préparer les fruits comme pour les bocaux de fruits au naturel.

Bien ébouillanter les bocaux, ils doivent être encore chauds lorsque vous mettrez les fruits, puis le sirop.

Faire un sirop de sucre avec la même quantité d'eau et de sucre, plus ou moins suivant l'acidité des fruits.

Faire cuire quelques minutes les fruits dans le sirop, entre 5 et 10' suivant leur taille.

Avec une écumoire, disposer les fruits dans les bocaux. Faire bouillir le sirop à feu vif pendant 5', puis le verser sur les fruits. Stériliser.

N'hésitez pas à parfumer !

Pour les abricots, les pêches et les cerises, conservez quelques noyaux. Ecrasés et cuits une dizaine de minutes dans le sirop, ils apporteront une exquise saveur à vos bocaux.

La vanille se mariera parfaitement avec l'ananas, la cardamome avec les poires, la verveine avec les pêches...

Laissez libre cours à votre imagination.

Du bon usage de la bassine à Confitures

Le manque de matériel spécifique aux confitures ne doit absolument pas être un frein à leur fabrication. Avec une bonne casserole en inox solide, une écumoire, une cuiller en bois et des pots de récupération, elles seront parfaites.

Mais évidemment, si dans l'héritage familial il y a une de ces bassines en cuivre à reflets rouges, elles n'en seront que psychologiquement meilleures. Il est vrai que la cuisson est sans doute plus facile grâce à la répartition de la chaleur.

Voici pour vous aider
Un petit inventaire
à la Prévert
D'ustensiles
Beaux et utiles
Une bassine à confitures rutilante
Ou une casserole sonnante
Une terrine, une écumoire
Une passoire
Ou un chinois
Une ou deux cuillers en bois
Une balance de ménage pratique
Un verre gradué magique
Un thermomètre
Pour vous permettre
De mesurer simplement
Le sucre gourmand
Un dénoyauteur
Pourquoi pas un stérilisateur
Une petite mousseline
De la paraffine
Des pots et bocaux jolis
Un zeste de fantaisie
Et beaucoup de patience
De patience, de patience ...
Pour maîtriser, nous en sommes sûres
La science gourmande des Confitures

Vous pouvez y ajouter un mortier pour écraser noix et noisettes. De toute façon il vous sera utile pour préparer nos « Gourmandises aux Fruits du Jardin ».
Votre cocotte minute peut remplacer un stérilisateur.

Regard sur les pots à confitures et les bocaux à fruits

L'imagination est reine dans le choix des pots à confitures.

Il y a les pots classiques en verre cannelé. Il y a les pots de condiments, de toutes les tailles et de toutes les formes, qui se ferment hermétiquement.

Simone utilise sa technique de peinture vitrail pour décorer ses pots de fleurs et de fruits. Elle y ajoute souvent le nom de sa confiture. C'est charmant et tentant. Elle décore de la même façon ses bocaux.

Elisabeth de son côté aime composer, avec de jolies couleurs, des "collages-caoutchouc" amovibles, genre "window color". Il existe des feutres de couleur pour verre. Cela donne à votre étagère un petit air de fantaisie colorée qui témoigne de vos talents de calligraphe.

L'on peut couvrir le couvercle d'un rond de tissu coloré, tenu par un élastique.

Pour notre part nous aimons bien nos étiquettes très simples laissant à la transparence des bocaux le plaisir des couleurs tentantes des fruits. Nous les utilisons aussi bien pour nos boissons gourmandes que pour nos boîtes à tisanes et nos pots de confitures. Impression d'unité...

Il ne faut pas oublier une chose importante. Comme le chantent les Frères Jacques, la confiture "dégouline" et elle poisse. En Provence, l'on dit que cela "pègue". Nous conseillons l'utilisation de cuillers à confiture. Elles ont un long manche et celui-ci possède parfois aux 3/4 de sa hauteur un crochet qui se pose sur le bord du pot, empêchant ainsi la cuiller de glisser au fond.

Avec vos pots de Confitures et vos bocaux faites de sympathiques cadeaux !

Recettes



Nous vous proposons nos recettes par ordre alphabétique de fruits et de légumes de nos jardins qu'ils soient du Nord ou du Sud, et ceux de nos voyages les plus lointains. Nous avons essayé de composer un choix le plus large possible et le plus original.

Il est évident que les fruits exotiques peuvent être très chers, mais une confiture de Carambole ou de Noix de Coco est un plaisir qui en vaut la peine.

Une petite note accompagnera chaque fruit. Suivront les recettes qui ont nos préférences et leurs variantes.

Nous ne vous imposerons aucun poids de fruits, seulement des proportions.

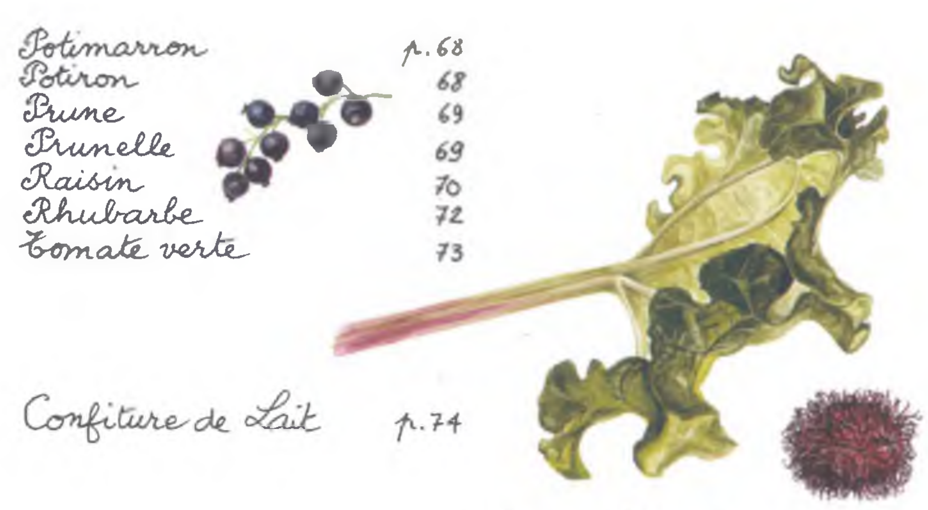
L'on peut faire un seul pot ...

Si ces fruits sont compatibles avec les compotes et les conserves nous vous en ferons part.

Après les Confitures viendront nos Recettes de sucres parfumés que nous avons appelés nos « Miels de Fruits, Miels d'Epices ».







Miels de Fruits, Miels d'Epices





Abricot

Les abricots sont des fruits chaleureux grâce à leur jolie couleur. Mais pourquoi aujourd'hui ont-ils si peu de goût chez les marchands ? C'est triste. Nous avons la nostalgie des « mech-mech », ces petits abricots très parfumés des jardins marocains que nous aimions tant !

Sur la terrasse
Séchaient avec bonheur
Des mech-mech cueillis
Au jardin de Derb-Quebbas
Merci Vincent

L'idéal est de pouvoir les cueillir au verger, ou faire un troc avec ses voisins.

Dans nos « Vins Apéritifs Maison » nous vous avons offert un « ratafia d'Abricots ». Il existe aussi une bonne « Liqueur de notre placard ».

Confitures

Voici la Recette la plus simple.

Ouvrir les abricots, en retirer les noyaux et les peser.

Ajouter 600g de sucre par kg de fruits et 1 gousse de vanille. Porter à ébullition. Ecumer. Laisser cuire doucement jusqu'à l'obtention de la « perle ». La goutte de confiture qui se forme ne doit pas tomber. Elle se fige sur une surface froide. Mettre en pots en choisissant la formule que vous préférez.

Variante très facile : dénoyauter les fruits en gardant quelques noyaux qu'il faudra casser pour en extraire l'amande. Pour 1kg d'abricots choisis avec soin, l'on compte 500g de sucre.

Faire macérer les fruits dans le sucre pendant 24 heures. Ils donneront leur jus.

Faire cuire ensuite en ajoutant quelques amandes (3 ou 4). Mettre en pots.

Variante au whisky : utiliser la recette des Figues au whisky.

Variante aux Abricots secs : pour 200 g d'abricots secs, 70 cl d'eau et 1 kg de sucre cristallisé.

Couper les abricots en petits morceaux et les faire gonfler dans l'eau pendant 4 ou 5 heures. Les faire cuire dans leur eau avec le sucre et laisser bouillir 4'. Mettre en pots.

Compote

Dénoyauter les abricots et les faire cuire doucement avec un peu d'eau et de sucre selon vos goûts.
En général on compte pour 1 kg de fruits, 750 g de sucre, 1 dl d'eau et 20' de cuisson. Les servir moelleux, tels quels, chauds ou froids. On peut les passer pour faire une crème. Goûter, les abricots peuvent être acides, et rajouter du sucre si besoin est. Peut se servir avec de la crème Chantilly.



Conserve d'Abricots au Naturel, celle que nous préférons.

Bien tasser les abricots dénoyautés dans le bocal. Le fermer hermétiquement et le stériliser.

Il faudra certainement les sucrer au moment de servir accompagnés par exemple d'une crème anglaise.

Vous pouvez aussi préparer vos Abricots au Sirop. Ils seront les bienvenus pour des salades de fruits ou des tartes.

Ananas

Fruit très goûteux mais pas très facile à éplucher, ni à couper. L'été, servi nature, c'est un excellent dessert auquel on ne pense pas toujours. Merveilleux pour les salades de fruits. Nous en avons préparé une liqueur exquise.

Confiture

Pour 1 bel ananas, ½ litre de sirop de sucre de canne et un verre de rhum blanc

Eplucher l'ananas et enlever soigneusement les "yeux". Le couper en petits morceaux et faire macérer ceux-ci environ 2 heures dans le rhum et le sucre.

Faire cuire doucement jusqu'à la "perle". Et mettre en pots.

Variante Ananas gingembre : pour 1 bel ananas, 500 gr de sucre, 50g de gingembre frais, et un verre de rhum ambré.

Faire tremper le gingembre dans de l'eau pendant 2 heures.

Découper la chair de l'ananas en petits dés. Les laisser macérer une nuit avec le gingembre et son eau, le sucre et le rhum. Une heure de cuisson doit suffire.

Passer le tout à la moulinette pour enlever les morceaux durs avant de mettre en pots.



Variante Ananas au rhum et vanille : pour 1 ananas, 250g de cassonade, 1 verre de rhum, 1 verre d'eau, ½ gousse de vanille

Enlever la peau de l'ananas et le couper en morceaux.
Ajouter le sucre, le rhum et la gousse de vanille et laisser macérer une nuit.
Passer le mélange à la moulinette en prenant soin de bien récupérer toutes les fibres et la pulpe.

Mettre ce mélange dans une casserole avec le verre d'eau.
Faire cuire à feu doux environ 40 minutes. Mettre en pots.



Arbouse

L'arbousier de Véronique
Et de Michel est magique
Nous cueillons ses fraises mûres
Pour nos confitures

L'arbousier est un arbre, ou plutôt un gros buisson provençal. On le nomme aussi « arbre aux fraises » tant ses fruits rouges à maturité et légèrement granuleux ressemblent à des fraises rondes. Les abeilles sont friandes de leurs jolies petites fleurs en grappes qui enchantent leur miel.

Gelée d'Arbouse

Cueillir les fruits bien mûrs. Les laver soigneusement et les faire bouillir 15' dans un peu d'eau.

Exprimer le jus, le peser et ajouter du sucre dans les proportions de 800g de sucre pour 1 litre de jus. Faire cuire tout doucement sans écumer.

Atteindre la « perle ». Laisser refroidir et mettre en pots. Très jolie couleur !

Aubépine

Aubépine du chemin
Nous te confions le soin
D'accueillir de ton parfum joli
Elisabeth, Cyril et Marie
Et Jean-Luc nos amis

Cette aubépine qui embaume le printemps est généreuse. Elle nous offre ses fleurs pour des tisanes et ses fruits pour de la gelée. C'est fin août ou début septembre que l'on peut cueillir les fruits rouges de l'aubépine, si vous en avez l'occasion.

Gelée de fruits d'Aubépine

Cueillir les fruits, les équeuter, les laver et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient prêts à offrir leur jus. Les presser dans un linge. Peser le jus, ajouter son poids en sucre et faire cuire jusqu'à ce que prenne la gelée.



Banane

Le bananier est... une herbe dont la tige est faite de feuilles enroulées. Il en existe des variétés à l'infini.
Il est entendu que ce dont nous allons vous parler concerne les bananes-fruits classiques que l'on trouve sur les marchés.

Banane de Gros Morne
tu nous as impressionnées
Et nous avons rêvé
Qu'elle chantait
Avec le gentil Thomas

Confiture

Pour 600 g de bananes, 250 g de cassonade, 1 verre de rhum, 1 verre d'eau
1 jus de citron, 1 gousse de vanille

Eplucher les bananes et les faire macérer avec le rhum, le sucre, la vanille pendant une nuit. Mixer le mélange, sans la gousse de vanille, et le mettre à cuire avec le verre d'eau environ 40 minutes. Ecumer juste avant la fin et ajouter le citron. Mettre en pots.

Cette confiture est délicieuse pour parfumer un yaourt ou du fromage blanc.

Compote de bananes au rhum

Pour 4 personnes — 1 main de bananes, 150 g de cassonade, 10 cl de rhum
1 sachet de sucre vanillé, 20 g de beurre

Ecraser à la fourchette les bananes épluchées avec le sucre vanillé, le rhum, et la cassonade. Faire cuire à feu vif 10 minutes dans le beurre.

Recette exclusivement réservée aux fous de la banane !

Bissap

Vous trouverez des détails sur le Bissap avec notre « Miel de Bissap ».

Gelée de Bissap

Pour 30 fleurs de bissap séché, 70 cl d'eau, 500g de sucre cristallisé, 1 cuiller à soupe bien pleine d'agar-agar

Faire bouillir les fleurs de bissap dans l'eau pendant 10'. Filtrer et ajouter le sucre. Faire cuire 20'. Délayer la poudre d'agar-agar dans un peu d'eau et l'ajouter au sirop de bissap en remuant au fouet pour une bonne dissolution. Faire cuire à nouveau 5' et verser dans les pots ébouillantés et encore chauds. Laisser refroidir et fermer.

Carambole

Carambole joyeuse
Tes étoiles dorées
Chantent notre amitié
Pour Régine et Benoît

Il n'est rien de plus joli que les étoiles de caramboles. Pourquoi ne pas en faire 1 ou 2 pots pour éblouir les convives d'un petit déjeuner d'été ? Voici la recette que nous a confiée Régine, en Martinique.

Nos « caramboles au rhum » pour nos « Liqueurs du Placard » ont eu un succès unanime.

Pour 1kg de caramboles, 800 g de sucre, 1 gousse de vanille, 1 pincée de noix de muscade

Laver, essuyer et couper les caramboles en tranches. Les placer dans une coupe et les laisser macérer 12 h avec le sucre et la vanille fendue en 2. Retirer la vanille et mettre la pincée de noix de muscade. Faire cuire à feu doux en remuant très délicatement jusqu'à la « perle ». Attention aux étoiles !

Cette confiture fait merveille dans les desserts, les salades de fruits et les cocktails.

Carotte

Merveilleuse plante ! Il faudrait en manger souvent, ce que nous vous conseillons vivement pour avoir un joli teint et un sourire aimable !

Confiture de Carottes au gingembre

Pour 500 g de carottes, 20 g de gingembre frais
25 cl d'eau, 300 g de sucre, 1 citron
1 cuiller à soupe de miel

Peler les carottes et le gingembre et couper le tout en petits morceaux. Dans une casserole, mettre l'eau, les carottes, le gingembre et le zeste du citron (réserver le jus). Faire bouillir à couvert. Au bout de 15', enlever le zeste et mixer le tout à la moulinette (ou au robot).

Remettre à cuire à feu doux environ 45' en remuant de temps en temps. Ajouter le miel et le jus de citron. Continuer la cuisson 5'. Verser dans des pots stérilisés encore chauds, puis fermer.

Confiture limousine connue sous le nom de « Confiture des pauvres »

Nous devons cette recette à Yannick Beaubatie dans « Cuisines et Fêtes traditionnelles en Limousin » (Edisud)

Pour 1 kg de carottes, 1 kg de sucre et 4 citrons

Eplucher les carottes, les essuyer et les couper en rondelles. Couper les citrons en fines tranches.

Dans une jatte, ranger une couche de carottes, une couche de citrons, une couche de sucre. Recommencer jusqu'à épuisement.

Laisser macérer une nuit. Le lendemain faire cuire doucement, à découvert, 1 heure ½. Passer à la moulinette et mettre en pots.

Rien ne vous empêche de faire une Compote de Carottes sucrée et parfumée à votre goût. Essayez le gingembre, le citron, l'orange...

Cassis du verger
De Brion
Si tu savais
Comme nous t'aimons

Cassis

Le Cassis a une odeur très particulière.
Il sent la Bourgogne de notre enfance et fait partie des secrets de nos boissons gourmandes.

Gelée de Cassis

Nous avons expérimenté la recette de Marie Brigel et Robert Cauquil de "Cuisine d'Alsace" (Edisud), avec 1kg de cassis, 375g de sucre et 1 bon verre d'eau.

Verser les fruits et l'eau dans la bassine et les mettre à cuire à feu moyen. Au fur et à mesure, faire éclater les fruits avec une spatule. Laisser cuire 10' en remuant. Filtrer le jus, le mesurer, le reverser dans la bassine et y ajouter le sucre (proportions : 750g de sucre pour 1 litre). Porter à ébullition et compter 2 à 3 minutes de cuisson dès les premiers bouillons. La gelée prend très vite, grâce à sa richesse en pectine. Mettre en pots immédiatement.

Variante de Simone, Gelée de Cassis-Groseilles : faire éclater les fruits à feu très doux. Bien les écraser et recueillir le jus. Le peser et y ajouter le même poids en sucre. Ajouter une gousse de vanille. Porter à ébullition en écumant et laisser bouillir 15'. Verser immédiatement dans les pots.

Le cassis est bien venu dans une Compote de Fruits rouges.

Cerise

Aux oreilles
Des enfants heureux
Les Cerises font merveille



Il y a mille façons de savourer les cerises.
Y goûter en les cueillant est un plaisir délicieux.
Elles font partie de nos boissons gourmandes.
Elles se congèlent facilement, mais il est conseillé de les dénoyauter. Vous les retrouverez en hiver pour quelques desserts au goût de printemps.

Voici la Confiture classique
La meilleure est celle de Griottes
Pour 1kg de cerises
750 à 800g de sucre (ou sucre gélifiant en suivant les proportions), 20 cl d'eau
Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. Commencer par mettre sur le feu eau et sucre. Lorsque le sucre devient sirop y verser les cerises et faire cuire jusqu'à ce que se forme la « perle ». Mettre en pots.
Vous pouvez varier votre confiture de cerises à l'infini selon vos goûts et votre inspiration, en y ajoutant des amandes, de la sauge ou d'autres fruits rouges...

Les cerises font partie des « Fruits rouges » qui s'harmonisent en couleur et en goût.
Nous ne voyons pas l'intérêt de la Compote de Cerises, il y a tant de desserts aux cerises et en particulier le « clafoutis »!
Par contre les bocaux de Cerises au Naturel ou au Sirop sont toujours les bienvenus.



Châtaigne

Souvenir charmant
et si bon
De ce cher Cousin Antoine
Nous lui devons
La découverte
De la gourmandise

Dans le Limousin, on donne au châtaignier le nom d'« arbre à pain ». Châtaigne, ce mot qui évoque les soirées d'hiver au coin du feu est, pour nous, plus poétique que « Marron ». Mais il est plus simple de regrouper nos recettes à ce nom. Le Larousse gastronomique de 1938, une relique, nous dit : « Marron, fruit du châtaignier amélioré par la culture, ne contenant qu'une seule graine, plus grosse que la châtaigne ».

Pour Roméo
Cette confiture de Citron
Qui sent bon
Le bonheur de vivre

Citron

C'est un fruit magique !

Outre les confitures et les gelées, l'on peut faire sécher les zestes de citron pour parfumer les armoires. On en fait une liqueur exquise et il participe à nos bouteilles gourmandes. C'est aussi un "produit de beauté", et un "produit de ménage" imbattable pour faire briller argenteries et cuivres.

Essayez de les prendre non traités. Nous choisissons de beaux citrons jaunes et nous gardons en général les petits citrons verts pour nos punchs.

Confiture de Citron

Cette recette se fait généralement en 2 temps.

Faites un essai avec 4 beaux citrons et 1kg de sucre.

Laver et essuyer les citrons, les couper en petits morceaux et les faire tremper dans de l'eau pendant 24h. Puis les mettre à cuire avec le sucre 3/4 d'heure. Laisser reposer jusqu'au lendemain et faire cuire à nouveau 1/4 d'heure. Mettre en pots.

Confiture de Citron aux graines de Pavot

Pour 4 citrons, 375 g de sucre et 2 grosses pincées de graines de pavot

Prélever les zestes des citrons et les couper en fines lamelles. Les faire blanchir dans de l'eau bouillante. Peler à vif les quartiers de citron au-dessus de la casserole afin de récupérer le maximum de jus. Peser la pulpe et le jus et ajouter leur poids en sucre. Faire cuire environ 20' avec les zestes. Ajouter les graines de Pavot. Verser dans des pots stérilisés et encore chauds, puis fermer. Certains préféreront, pour la texture finale, le zeste râpé, d'autres grossièrement prelevé. A vous de choisir.

Original et étonnant avec le croquant des graines de pavot.

Voir aussi les "Miels".



Clémentine

Ces fruits pleins de soleil sont si bons nature !
Nous en faisons une excellente « Liqueur du Placard ».

Pour toi Céline
Voici notre confiture
De clémentines

Confiture de Clémentines

Pour 2 kg de petites clémentines corses, non traitées, sans pépins, bien fraîches et de préférence en pleine saison

1 kg de sucre gélifiant (choisir la marque qui propose 500 g de sucre pour 1 kg de fruits)

Les équeuter, bien les laver ou les brosser et les couper en rondelles très fines (l'utilisation de la grille « rondelle » du mixer est recommandée). Mettre les fruits dans la bassine avec le sucre et porter à ébullition. Laisser cuire à gros bouillons, en remuant sans arrêt pendant 3 minutes.

N'oubliez pas d'ébouillanter les pots avant d'y verser la confiture bouillante. Les fermer et les retourner 15 minutes environ.

Chantal y ajoute parfois à mi-cuisson un peu de bon alcool, whisky ou autre. Voir sa recette de « Confiture de Figues au whisky ».

Coing

Drôle de fruit que ce coing
Cueilli aux haies du jardin
Dont tu fais chère Catherine
Une gelée divine

Le coing est un fruit remarquable. Il ne paye pas de mine, mais il promet des gourmandises exquises.

C'est le fruit le plus économique du monde. Les pelures parfument une « Liqueur du Placard ». La pulpe donne gelée et compote. Sa pâte de fruit est particulièrement appréciée.

Il existe encore une utilisation surprenante, une « eau de coing » pour les cheveux !

Gelée de Coings

Bien essuyer les coings et les couper en 4. Il faut 2 l d'eau pour 2 kg de fruits, que l'on fait bouillir 1 heure.

Permettre aux coings de s'égoutter une nuit.
Passer le jus et y ajouter le même poids en sucre.
Ajouter 1 jus de citron.
Porter à ébullition 15' en écumant.
Mettre en pots immédiatement.



La Compote de Coings est un excellent accompagnement de boudin ou de saucisses. Les fruits doivent s'écraser facilement, et peuvent se servir en morceaux ou en purée.
En dessert, la compote, passée comme une crème, peut être parfumée à la cannelle ou à la vanille et agrémentée de fromage blanc ou de Chantilly. La compote « Pomme-coing » est savoureuse.

Voir aussi les « Miels ».



Cynorrhodon

Si vous avez des églantiers sur votre chemin, il faut laisser aux fleurs éphémères le temps de faire ses fruits pleins de vertus.

Nous avons eu envie de préparer avec eux un "Miel" que vous trouverez plus loin.

Datte

Le temps de la "guetna", cueillette des dattes dans les oasis de Mauritanie, est une époque de fête pendant laquelle les palmeraies retentissent de rires et de musiques. Les premières dattes se mangent à peine mûres, c'est paraît-il excellent pour la santé. On les sert avant le repas avec du beurre. On en fait des colliers et surtout on les conditionne en pâte dans des petites outres que l'on découpera comme un gros saucisson.

Les dattes sont bienvenues dans les tisanes pour leurs vertus apaisantes.

Compote de Pomme aux Dattes

Pour 500 g de dattes, 1 kg de pommes,
2 verres d'eau, 10 g de beurre

Peler les pommes, enlever les coeurs et les couper en quartiers. Les faire fondre avec le beurre et l'eau 20'. Ajouter les dattes dénoyautées et faire cuire à nouveau 5'. Passer le tout au mixeur. Laisser refroidir.

Etonnant et très energétique.



Les dattes entrent aussi dans une "Compote de fruits secs" délicieuse (rubrique Fruits secs).

Figue

C'est un des meilleurs fruits à confitures que nous connaissons. Les cueillir au figuier, les ouvrir en étoile et les déguster en se promenant est un plaisir joyeux et sucré. L'odeur est suave.

Nous utilisons aussi beaucoup les figues sèches, non traitées, que l'on trouve en collier, nouées par un brin de raphia. Nous en faisons un « ratafia » très doux et une tisane apaisante.

Notre belle soeur aime servir, dans un repas de fête, du foie gras poêlé avec des figues revenues dans du beurre et des petites pommes de terre sautées. C'est sublime !

Ses figuiers étant généreux, elle n'hésite pas à en congeler le plus possible pour les festins d'hiver.

Essayez vos confitures de figues, comme en Corse, sur des petits fromages de chèvre frais.



Confiture de Figues classique

Pour 1kg de figues, 500g de sucre, 1 jus de citron, 25cl d'eau

Choisir de belles figues. Bien les essuyer et retirer la queue. Les plonger 3' dans de l'eau bouillante et les égoutter.

Préparer un sirop de sucre. Lorsque les bulles se forment, y verser délicatement les fruits et laisser cuire une bonne heure en écumant régulièrement. Verser le citron en fin de cuisson. Les fruits doivent être transparents. Mettre en pots et laisser refroidir avant de les couvrir.

Confiture de Figues au whisky

Quelle charmante surprise
Que cette confiture de Figues
Etonnante
Venez Chantal et Charly
En cueillir au figuier prodigue
De notre chemin joli

Choisir de préférence des petites figues grises ou vertes, mais si votre récolte de figues violettes est importante, utilisez-les.

Pour 2 kg de figues

1 kg de sucre gélifiant (choisir la marque qui donne 500g de sucre pour 1kg de fruits)

1 verre de whisky ou, au choix, gin, alcool de figues tunisien ...

Enlever la queue des figues et les couper en petits morceaux. Mettre les fruits et le sucre dans la bassine et bien mélanger. Porter à ébullition et faire cuire 3' à gros bouillons, en tournant tout le temps. A mi-cuisson rajouter le whisky. Laver et ébouillanter les pots avant d'y verser la confiture bouillante. Bien les fermer et les retourner 15'.

Cette confiture et tout à fait compatible avec toutes sortes de fruits, prunes, abricots, pêches...

Fraise

Les fraises embaument les pâtisseries les plus savoureuses, qu'elles soient fraîches, en sorbets et glaces, en coulis, en compotes ...

Voici 2 recettes. La première était inscrite plusieurs fois dans le carnet de notre grand-mère, la seconde est le succès d'Olivia.

Confiture de Fraises de Marie

Mettre les fraises dans une coupe et les couvrir du même poids en sucre. Faire macérer 24 h. Verser le tout dans la bassine et faire bouillir 10' puis laisser reposer toute la nuit. Le lendemain refaire cuire 5' et mettre en pots. On peut y ajouter un peu de vanille.

Variante limousine : après macération il suffit de faire cuire les fruits et le sucre pendant 1 heure en écumant.

Confiture de Fraises à la Vanille d'Olivia

500 g de fraises, 300 g de sucre avec pectine
3 cuillers à café de vanille en poudre, 1/2 jus de citron

Laver et équeuter les fraises. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Faire cuire 5' à feu vif.

Cette confiture exquise ne se conserve pas aussi longtemps que les autres... Vous ne lui en laisserez pas le temps ! Les amateurs intrépides pourront ajouter quelques tours de moulin à poivre !

Merci Chère Olivia
De partager nos folies
Cette confiture
de Fraise à la vanille
Est bien jolie

Compote de Fraises à la Menthe et au Poivre

Pour 1 kg de fruits, compter 1/2 litre de sirop (1 l d'eau pour 500g de sucre) et un petit bouquet de menthe et une grosse pincée de poivre concassé.

Mettre les fruits dans un compotier. Faire infuser la menthe ou le poivre 10' dans le sirop. Le verser bouillant sur les fraises. Se sert chaude ou froide.

On peut faire des **Conserves de Fraises** le plus classiquement du monde, mais nous avons opté pour la congélation qui leur garde toute leur saveur. Et puis, une fraise congelée fait un délicieux bonbon pour les vacances d'été !





Framboise

Les meilleures framboises que nous ayons mangées étaient cueillies dans l'allée de framboisiers de la maison de Bourgogne. Notre grand-mère composait une salade de fruits d'une couleur exquise avec ces framboises, des petites fraises parfumées et des groseilles.

Pour la **Confiture**, utiliser "la recette de la "Confiture de Fraises de Marie".

Vous pouvez aussi rajouter un peu de bon alcool selon les conseils de la recette de "Figues au whisky" et rien ne vous empêche de mélanger framboises et fraises.

L'on peut faire de la **Compote de Framboises**, comme de la "Compote de Fraises", ainsi que du coulis.

Nous ne voyons pas trop l'utilité de faire des **Conserves de Framboises**, les barquettes des magasins sont coûteuses. Par contre si votre potager est généreux, on peut les congeler tout simplement. Elles gardent saveur et couleur.

Fruits Rouges

4 fruits s'harmonisent avec bonheur pour les confitures et compotes... fraises, framboises groseilles et cerises ou cassis.

Utiliser la recette de la "gelée Cassis-Groseille".

Si un jour il vous reste de la **Salade de Fruits**, vous pouvez faire 1 ou 2 pots de confiture. Nous l'avons tentée avec du sucre gélifiant. C'est délicieux et très parfumé.

Fruits secs

Figues, raisins et dattes
Voici comme une cantate
Cette confiture gage d'amitié
Pour Claude et Marie-José

Les "Fruits secs" se marient avec plaisir.
Dattes, figues, raisins secs, abricots secs, pruneaux et jujubes...
Une décoction de ces fruits apaise rhumes et bronchites.

Nous avons testé une **Compote de Fruits secs** pour la première fois au micro-ondes! C'est un dessert pour 5 à 6 personnes.

150 g de pruneaux que l'on dénoyaute et que l'on coupe en petits morceaux
150 g d'abricots secs coupés en petits morceaux
150 g de figues sèches dont on enlève la queue et que l'on coupe en morceaux
50 g de raisins secs
50 g de sucre ou pas du tout, plutôt pas du tout
½ l d'eau chaude, plutôt plus. Quelques épices (facultatif) selon les goûts, zeste de citron, pincée de cannelle ou de gingembre...

Utiliser une cocotte allant au micro-ondes, assez creuse, et y verser tous les ingrédients. Couvrir. Cuire 15' à puissance maximum. Remuer à mi-cuisson.

Laisser reposer ½ heure pour laisser aux fruits le temps de devenir moelleux. Les écraser légèrement ou les passer à la moulinette.

Se sert tiède ou froide. Nous aimons présenter cette compote dans des coupes avec de la crème fraîche et une noisette en décoration. Elle peut aussi accompagner des entremets, gâteau de riz ou de semoule par exemple.

Vous trouverez plus loin une recette de "Poires aux fruits secs"

Gingembre

Quel étrange rhizome que celui du gingembre ! Il possède quelque chose de magique et de déroutant. Visiblement il a mille vertus. Celle qui nous intéresse est de rehausser subtilement confitures et compotes.

On le trouve frais, confit et en poudre.

Nous l'avons utilisé dans nos boissons gourmandes, il parfume notre « Confiture de Carottes » et beaucoup de nos compotes. Vous trouverez aussi plus loin notre « Miel de Gingembre ».

Gingembre étrange
De quelle magie tu naquis
Pour parfumer pomme et orange
Et Gingérine de Marie
Et autres confitures dorées

Gingérine voir Pastèque blanche

Groseille

Nous avons mis nos Groseilles
Au coeur d'un bocal exquis
Peint aux couleurs de poésie
C'est la recette-merveille
De Simone notre amie

Framboises, fraises et groseilles composaient la salade de fruits préférée de notre grand-mère. Que de rires lors des cueillettes !

Voici sa recette de **Gelée de Groseilles**

Faire bouillir les groseilles 20', puis les égoutter sur un tamis. Même poids de sucre et de jus. Faire fondre le sucre dans la bassine (1 verre d'eau par kg de sucre) et laisser bouillir 1/4 d'heure. Verser le jus dans le sirop et donner un bouillon. La gelée est prête.

Gelée de Groseilles à froid de Cousin Antoine

Choisir une belle journée ensoleillée.

Attention, une gelée à froid se conserve moins longtemps qu'une gelée normale !

Faire un mélange de groseilles blanches et roses en quantités égales. En extraire le jus en les pressant dans un linge. Puis le sucrer. Il faut compter 1 bon kg 1/2 par litre de jus. Laisser fondre le sucre complètement avant de mettre en pots.

Et voici le secret : mettre les pots au soleil au moins 6 heures et les couvrir ensuite.

Variante Groseilles-Cassis de Simone

Faire éclater les fruits à feu doux, les écraser et en extraire le jus que l'on pèse. Y ajouter son poids en sucre. Compléter d'un bâton de vanille.

Porter à ébullition. Ecumer et laisser bouillir 15 minutes.

Mettre en pots immédiatement.

Kaki

Les fruits sont magnifiques
du plaqueminier
Du jardin enchanté
De Véronique

Ces fruits sont tellement beaux que nous avions envie d'en préparer une confiture ou une compote.

Mais ce sont des fruits difficiles à utiliser.

Tout d'abord il faut laisser passer dessus une gelée pour qu'ils soient très mûrs. En fait c'est au moment où ils sont si mous et gluants et que l'on serait tenté de les jeter, qu'ils sont bons pour la confiture. La congélation peut remplacer le gel du début de l'hiver.

Voici la **Confiture de Kakis d'Elisabeth**

Pour 4 kg de kakis, 2 kg de sucre et 1 litre ½ d'eau

Eplucher les fruits et les égrener, puis les faire macérer dans le sucre 24 heures. Les mettre dans la bassine et faire cuire 15 minutes en écumant. Sortir les kakis avec l'écumoire et les répartir délicatement dans les pots. Faire réduire le sirop jusqu'à consistance épaisse. Compléter les pots avec ce sirop. Couvrir aussitôt.



Kiwi

Lorsque l'on coupe en tranches un kiwi, l'intérieur est si joli que l'on ne peut que l'admirer et sa confiture devient oeuvre d'art.

Pour 1 kg de kiwis, 750 g de sucre gélifiant (spécial Confiture)

1 jus de citron

Faire macérer les kiwis pelés et coupés en morceaux, pendant une nuit. Ecraser les fruits à la fourchette et mettre le mélange à cuire dans une casserole 7'. Mettre en pots.

Nous dédions
Cette confiture
De Kiwis
à Fabien l'ami
à déguster
Sans mesure



Kumquat

C'est un ravissant petit agrume, originaire d'Extrême-Orient et rapporté en Europe au XIXème siècle, par un certain Monsieur Fortune, botaniste de son état. Son nom asiatique est très joli : « Orange d'or ». Peut se manger frais comme une orange, en salade-fruits, mais ils sont exquis en Confiture. On peut utiliser les recettes proposées pour les clémentines, les oranges, les pamplemousses... On peut aussi les mélanger avec l'un ou l'autre de ces fruits.

Confiture, ou plutôt Gelée avec kumquats entiers

Pour 500 g de kumquats, 75 cl d'eau et 500 g de sucre

Retirer les pépins en essayant de ne pas abîmer les fruits. Faire pour cela, très délicatement, une petite incision. Mettre le tout dans la bassine et faire cuire à feu moyen jusqu'à la « perle ». Laisser refroidir avant de mettre en pots.

Confiture de kumquats au micro-ondes

Pour 700 g de kumquats, 500 g de sucre cristallisé

Laver et essuyer les fruits. Les couper en rondelles fines en ayant soin d'enlever les pépins. Les placer dans une cocotte allant au micro-ondes et ajouter le sucre.

Remuer, couvrir d'un linge et laisser macérer 12 heures. Bien mélanger avant de mettre à cuire 10' à découvert à puissance maximale en remuant à mi-cuisson.

Laisser refroidir avant de mettre en pots.



Letchi ou Litchi

L'on trouve des letchis sur les marchés de Noël. Faire craquer la petite coque pour découvrir la pulpe d'un blanc rosé transparent est un plaisir gourmand. Il est évident que c'est un fruit cher, mais pourquoi ne pas tenter un petit pot de **Confiture**, en adaptant notre recette de confiture de fraises ou de framboises ?

On les trouve au **Sirop** dans tous les magasins. Dans une salade de fruits c'est exquis.

Et si un jour vous trouvez des **Letchis chevelus**, que l'on appelle **Rambutans**, surtout goûtez-y et servez-les en dessert pour étonner vos convives.

Vous aurez un succès incontestable en vous amusant à servir au petit déjeuner une confiture de Rambutans...



Mandarine

Malheureusement on ne trouve que très difficilement des mandarines sur les marchés. Si vous avez l'occasion d'en avoir, utilisez la recette des Clémentines.

Marron

Le pot de Marrons
Au naturel
De Cousine Suzette
Attend Noël
Avec affection

Les châtaignes ou les marrons font partie des traditions de l'hiver. Ils se dégustent au coin du feu. On les fend et on les fait sauter dans une grande poêle à trous. On les décortique avec bonheur et du lait les accompagne volontiers. Ils seront légumes pour les viandes et les dindes de fête ou les magrets de canard et d'oie. Ils deviendront bûche de Noël.

L'on peut en faire un apéritif raffiné.

Pour les "marrons glacés" nous avons une excellente recette que nous vous offrirons dans nos "Gourmandises aux Fruits du Jardin".

Confiture de Marrons



Elle nous vient de notre grand-mère maternelle.

Peler les marrons et les faire cuire 1/2 heure.

Enlever la 2ème peau et les réduire en fine purée.

Pour 1kg de cette pâte faire un sirop à chaud avec 1kg de sucre et un verre d'eau. Délayer les marrons dans le sirop, parfumer avec 1/2 gousse de vanille et faire cuire 1/2 heure en évitant que la confiture ne s'attache au fond de la bassine. Verser chaud dans les pots.

Attention, dit-elle, cette confiture faite à la saison des châtaignes ne se conserve pas au-delà de mai. Et, ajoute-t-elle, au lieu de vanille on peut, avant le retrait du feu, parfumer cette confiture avec un petit verre de rhum.

Un truc pour éplucher les marrons. Fendre l'écorce sur le côté bombé. Les mettre

à four chaud 5 à 8' sur une plaque contenant un peu d'eau. Les sortir et les éplucher tout de suite. Pour retirer la 2ème peau, il faut jeter les marrons épluchés dans de l'eau bouillante. Faites l'expérience.

Compote, Purée ou Crème de Marrons

Rien de plus simple. Peler les marrons, enlever la 2ème peau et les faire cuire à l'eau bouillante. Vérifier la cuisson : les marrons doivent pouvoir passer au tamis.

Sucrer, ajouter un peu de lait et fouetter. Servir chaude ou froide, dans une belle coupe ou dans des ramequins, parfumée ou non d'une liqueur de votre placard avec, selon les goûts, une crème anglaise, des noix, du chocolat, de la crème fraîche ou Chantilly...

Les Marrons au Naturel ou au Sirop sont réalisables. Mais faites comme nous. Si vous passez dans le Limousin, achetez des bocaux de « Châtaignes au Naturel » au marché de Nexon ! C'est merveilleux !



Mirabelle

C'est une prune dorée qui, dans la chaleur de l'été, brille de perles de sucre. Il y avait au verger de nos grands-parents un vieux mirabellier que nous regardions avec un grand respect. Les bocaux de mirabelles à l'eau-de vie sont somptueux.

Cueillies par Vincent
En son jardin de la Drôme
Véronique gourmande
Mijote les mirabelles
En confiture odorante

Confiture de Mirabelles

Pour 1 kg de fruits, 750 g de sucre
Dénoyauter les prunes.
Et faire cuire le plus simplement du monde jusqu'à la "perle".
Verser la confiture bouillante dans les pots ébouillantés, les fermer et les retourner.

Vous pouvez faire une Variante au whisky comme la confiture de Figues.
Cette recette est bonne pour toutes les Prunes. Essayez la Reine-Claude.

Les mirabelles et toutes les prunes sont bonnes en Compotes. Il en est parfois d'un peu acides. Goûter et sucrer.

Elles peuvent se mélanger avec d'autres fruits. Elles accompagnent, chaudes ou froides, des entremets et des pâtisseries.

Les Prunes se prêtent très bien à une Conservation au Naturel ou au Sirop.

Mûre

Cueillir des mûres aux ronciers des chemins est un plaisir gourmand et colorant, tant cela rappelle des vagabondages.
Mais on peut les cultiver en choisissant une variété sans épines.
Nous en faisons un apéritif et nous aimons le thé de feuilles de ronces séchées.

Nous faisons notre Confiture de Mûres comme notre Confiture de Framboises.

Nous ne pensons pas nécessaire d'en faire des Conserves au Naturel ou au Sirop car elles se congèlent sans problèmes.

Nous avons laissé
S'embroussailler
Notre roncier
Pour vous offrir
Chère Sylvie
Une gelée de mûres
Au goût d'amitié



Myrtille

La myrtille est tout un poème.

C'est la balade en montagne, la tarte au chalet, les lèvres barbouillées de grenat...

Si on a la chance d'en découvrir en quantité, en garder pour 1 ou 2 pots de confiture. Si vous en trouvez beaucoup, un sirop est toujours apprécié. Il entrera dans des apéritifs gourmands d'été, soit avec l'eau d'une source, soit un petit vin blanc.
Pour la Confiture ou la Gelée, nous utilisons les recettes de Cassis ou de Fruits rouges.

Noix de Coco

Nous aimons les voyages et nous avons rapporté de Martinique des recettes à base de Noix de Coco, entre autres une liqueur exquise, des idées de cocktails et une recette très facile et originale de confiture.

Nous vous dédions
Chers Benoît et Régine
Cette confiture divine
Aux senteurs d'affection

Confiture de Coco

Pour 250 g de pulpe, 200 g de sucre blanc ou roux
2 cm de bâton de cannelle, 1 zeste de citron,
2 cm de gousse de vanille, 1 pointe de muscade râpée,
2 ou 3 gouttes d'essence d'amande amère et 50 cl d'eau

Mettre tous ces ingrédients dans la bassine et les faire cuire ensemble 45 minutes.

Laisser refroidir avant de mettre en pots.



Composer des livres
Et faire des confitures
C'est partager
Des amitiés
Oranges et Bigaradiers
Dites bien notre gratitude
à toute l'équipe d'Edisud

Orange et Orange amère

Nous n'avons jamais rencontré quiconque détestant la confiture ou la gelée d'Orange. C'est un fruit beau, tentant et parfumé.

Qui n'a jamais rêvé des « Pommes d'Or des jardins des Hespérides »! Nous en faisons un apéritif et une liqueur et nous l'aimons, coupée en rondelles sur un lit de feuilles de laitue en lanières, arrosée de fleur d'oranger à la Marocaine.





Voir une Variante Pomme-Orange à la rubrique Pomme

Confiture d'Orange à la Cannelle et aux Raisins secs

Pour 4 belles oranges, 135 g de sucre environ
80 g de raisins secs, 1 petit bâton de cannelle, 1 bouchon d'eau de fleur d'oranger

Peler les oranges à vif. Détacher les quartiers de leur peau, avec un petit couteau au-dessus d'une casserole et presser ce qui reste de l'orange pour récupérer le maximum de jus.

Ajouter les raisins, la cannelle, l'eau de fleur d'oranger et le sucre. Faire cuire à feu doux pendant environ 20', jusqu'à bonne consistance.

Verser dans des bocaux stérilisés et encore chauds, puis fermer.

Gelée d'Orange

Peler les oranges sans laisser de peau blanche. Les couper en rondelles et ôter les pépins. Les mettre dans la bassine et faire cuire 5' en remuant. Laisser la bassine sur le feu pendant que l'on passe le tout. Peser et ajouter 1 l de sirop de sucre par kg de jus de fruits. Remuer le tout. Laisser cuire 40'. Mettre en pots après refroidissement.

Confiture d'Orange amère ou Bigaradier

C'est un véritable morceau de bravoure. Les Bigaradiers sont bien connus dans le Var, mais il n'est pas très facile de trouver des oranges amères juteuses à la peau pas trop épaisse. Avec patience, l'on peut, malgré ces handicaps, faire une très bonne confiture.

Pour 2 kg de fruits
1 kg de sucre gélifiant (bien vérifier la marque qui propose 500 g de sucre pour 1 kg de fruits)

Il faut laver et brosser les fruits. Les couper en très fines tranches (la grille "rondelles", type concombre du robot est parfaite). C'est le moment d'enlever les pépins, ces fruits en regorgent !

Dans le cas où les fruits paraîtraient un peu secs, il est possible de rajouter soit un peu de jus d'orange, soit de l'eau (2 ou 3 verres). Le tout, rondelles et jus, doit peser 2 kg. Les mettre dans la bassine avec le sucre. Bien mélanger à la cuiller en bois. Porter à ébullition et faire cuire 3' en tournant toujours. Si ce mélange est encore un peu trop épais, rajouter un petit peu d'eau, 1 verre ou 2 maximum car cela modifierait le rapport fruits-sucre.

On peut mélanger 1 ou 2 citrons ou quelques oranges douces, comme des maltaises, mais le tout ne doit jamais dépasser 2 kg de fruits pour 1 kg de sucre gélifiant.

Enfin, pendant la cuisson, vous pouvez parfumer avec une rasade de whisky.

Verser tout de suite dans les pots, préalablement ébouillantés, fermer et retourner.



Pamplemousse rose

D'une couleur étonnante, cette confiture est délicieuse au petit déjeuner.

Confiture de Pamplemousses roses

Pour 6 pamplemousses roses, sucre

Prélever le zeste de 2 pamplemousses et le hacher finement.

Au-dessus d'une casserole, peler à vif tous les pamplemousses en prenant bien soin de récupérer tout le jus. Peser le tout (zestes, pulpe et jus). Ajouter 80% du poids en sucre, et faire cuire à feu doux, environ 20'.

Verser dans des bocaux stérilisés et encore chauds, puis fermer.





Pastèque blanche

Chère Ginette, merci
Votre confiture de Gingérine
Est si jolie que l'on devine
Les tendresses embaumées
Chantant dans votre cuisine
Des poèmes parfumés

Cette pastèque verte à la chair couleur vert d'eau se nomme en Vaucluse **Gingérine** ou **Citre**. Ginette, de la Drôme, qui nous a donné sa recette, l'appelle **Gigirine** et dans les Bouches-du-Rhône ce serait la **Mirveille**.

En tous les cas c'est une merveille.

Confiture de Gingérine

1 belle pastèque bien mûre, du sucre : 500 à 600 g par kg de fruit
4 oranges, 1 citron, 2 gousses de vanille fendues en deux

Couper le fruit en tranches assez épaisses, en enlever la peau et les graines, puis les tailler en gros cubes. Les mettre dans la bassine avec le sucre. Ajouter les oranges lavées et coupées en tranches fines, ainsi que le citron. Compléter avec la vanille. Laisser macérer, en remuant plusieurs fois, jusqu'au lendemain.

Lorsque le sucre est bien fondu mettre à cuire. Le temps de cuisson dépend de la maturité du fruit. La surveiller. Lorsque le sirop tient sur le rebord de l'assiette, arrêter le feu.

Les morceaux sont quelquefois transparents. « Ce n'est rien, dit Ginette, tout va rentrer dans l'ordre ». Le lendemain mettre en pots.

Notre amie Marie nous a fait goûter ses confitures de Pastèque blanche, l'une à la Cannelle et l'autre au Gingembre. Leur goût, s'il est surprenant, est très raffiné.

Patate douce

S'il est pour nous un souvenir impérissable, c'est la confiture de Patate douce que notre mère achetait à Fès, par boîte de 5 kilos, sous le nom d' « Ipomée ». Nous l'aimions bien et, comme la confiture de marron des Frères Jacques, elle « collait » à la tartine !

En confiture aromatisée
En gâteau de Noël parfumé
Que ces Patates douces
Chère Françoise
Vous chantent nos amitiés

Confiture de Patate douce

Pour 1 kg de patates douces, 800 g de sucre et 50 cl d'eau pour le sirop que l'on parfume avec 1 gousse de vanille, 2 cm de bâton de cannelle, selon les goûts, 1 pointe de muscade et 1 zeste de citron vert coupé en très fines lamelles.

Eplucher les patates et les couper en dés. Les faire cuire dans le sirop 1 heure à feu doux, en écumant de temps en temps. Laisser refroidir avant de mettre en pots.

La Purée ou Crème de Patate douce avec son petit goût de marron est excellente en accompagnement de viandes et de volailles. Sucrée et parfumée de cannelle, servie avec de la crème fraîche, c'est un très bon dessert.

Nous vous réservons une « bûche de Noël » exquise dans nos prochaines « Gourmandises ».

Pêche

Quel beau fruit qu'une pêche avec cette peau légèrement duveteuse et tendrement colorée. Il est mille façons de l'utiliser. Un apéritif maison se prépare avec les feuilles rousses du pêcher.

Servir des pêches au vin dans des coupes de cristal est délicieux.

La Confiture de Pêches se prépare comme celle des Abricots.

Si vous avez beaucoup de pêches, n'hésitez pas à en faire des Compotes que l'on sert bien fraîches.

Au Naturel ou au Sirop les pêches, alors coupées en 2 et dénoyautées, entrent avec plaisir dans toutes sortes de desserts.

Cher Michel
Que ce fruit raffiné
Vous soit source
De bonne santé
De créativité
Et d'amitié
Pour les belles maquettes
Merci

Poire

L'un des meilleurs fruits au monde …

Voici une recette savoureuse que l'on nous a offerte.

Michèle et Bernard
Votre Poirier de la Saint-Jean
du verger de La Sable
Est aimable
Merci
Pour ces partages
Gourmands

Confiture de Poires aux Epices

Pour 2 kg de poires, 1 kg de sucre
1 petit citron, 3 clous de girofle (plutôt moins selon les goûts)
1 gousse de vanille et un tout petit peu de gingembre frais râpé (facultatif)

Eplucher les poires et les couper en lamelles. Les mettre à macérer au minimum 12 heures (si possible 24 h) avec le sucre et le citron. Egoutter les fruits et faire cuire le jus une dizaine de minutes. Remettre les fruits dans ce sirop avec les épices, porter à ébullition et laisser cuire à feu doux 30'. Mettre en pots et ne couvrir qu'après refroidissement.

La Compote de Poires est très raffinée. Elle peut être parfumée à la vanille, au gingembre …

Compote de Poires à la Cardamome

Pour 6 personnes : 9 poires, 6 coques de Cardamome, ½ gousse de vanille,
20 g de beurre, 100 g de sucre

Peler les poires et enlever le centre. Les couper en morceaux dans une terrine et ajouter le sucre. Pendant ce temps enlever les graines de cardamome de leur coque et les écraser au mortier. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les poires et la cardamome.
Faire cuire 10 à 15 minutes.
Se sert tiède ou froide.

Les poires coupées en deux se mettent facilement en bocaux, au Naturel ou au Sirop.

Conserve de Poires aux Fruits secs

Pour 2 grands bocaux : 9 poires, 12 pruneaux, 12 abricots secs, 1 gousse de vanille
1 litre ½ de thé, 150 g de cassonade
1 citron, 1 cuiller à café de cannelle

Faire gonfler les abricots et les pruneaux dans ½ l de thé chaud.

Dans une casserole verser le litre restant de thé avec le sucre, la vanille fendue et la cannelle.

Prélever le zeste du citron et le tailler en fines lamelles que l'on fait blanchir en les plongeant dans de l'eau bouillante pendant 1'. Puis les ajouter au mélange. Porter à ébullition et faire cuire le sirop.



Pendant ce temps peler et couper les poires en 4 en ôtant le coeur. Lorsque le sirop a cuit 5', ajouter les poires et continuer la cuisson encore 5'.

Ajouter alors pruneaux et abricots et faire cuire à nouveau 5'.

Verser cette préparation dans les bocaux stérilisés et encore chauds. Fermer et laisser refroidir.

Pour agrémenter cette conserve de poires aux fruits secs, vous pourrez y ajouter, au moment de servir, une orange pelée à vif et coupée en tranches. Et servir très frais.



Pomme

Croquer une « Reine des Reinettes » en se promenant dans la campagne est un plaisir rare. La pomme est le fruit magique par excellence. Choisir des pommes qui ont... du goût !

Pomme de Reinette
Et pomme d'Api
Nous dédions
Cette chansonnette
À la famille d'Anne-Marie

Gelée de Pommes

Pour 2 kg de pommes, 2 l d'eau, 1 gousse de vanille, 1 jus de citron
1 jus de pamplemousse rose et 1 petite cuiller de miel

Couper les pommes en 4 et n'enlever que la queue. Les faire bouillir 1 heure. Les passer en les écrasant avec l'écumoire et peser le jus. Ajouter la vanille, les jus de citron et de pamplemousse et le miel. Faire cuire pendant 15' en écumant. Verser immédiatement dans les pots.

Variante de Gelée de Pommes à l'Orange : même principe que la précédente recette, avec 1 orange, mais sans pamplemousse ni miel. Faire bouillir 1 heure les pommes avec les rondelles d'une orange non traitée. Mettre de côté les rondelles d'orange avant de recueillir le jus. Elles lui seront ajoutées ensuite avec le jus de citron et la vanille. 15' de cuisson et mise en pots immédiate.

Nous aimons beaucoup la **Compote de Pommes**, passée ou non, en accompagnement de viande grillée, de boudin ou de saucisse. Parfumée à la cannelle ou légèrement sucrée ou caramélisée, nous la servons en dessert, chaude ou froide avec un peu de crème Chantilly. Mieux encore meringuée !

Nous vous offrirons les secrets des « Pommes d'Amour » dans nos prochaines « Gourmandises ».

Potimarron

Confiture de Potimarron
Nous te devons
à Jeanine Volpatti
De tout coeur merci

C'est une jolie cucurbitacée de couleur rouge orangé, au petit goût de noisette. C'est plutôt un légume dont on fait de bonnes soupes mais sa confiture est savoureuse.

Pour la Confiture utiliser la recette de Potiron de Marie. La Compote ou Purée est un excellent accompagnement. En dessert vous pouvez la parfumer d'une liqueur.

Potiron

Un potiron c'est superbe, mais bien encombrant !

Confiture de Potiron de Marie

Il faut 750 g de sucre par livre de potiron. Couper la chair du potiron en petits morceaux et faire macérer dans le sucre jusqu'au lendemain.

La cuisson doit être longue. Avant la fin ajouter de la vanille ou du citron (1 pour 2 kg).

Variante aux Abricots

Marie compte 1 kg d'abricots et 1 kg 500 de sucre pour 2 kg de potiron.

Nous avons essayé la Compote de Potiron. Le faire cuire, le passer à la moulinette, le remettre sur le feu avec un parfum au choix, vanille, citron ou soupçon de girofle. Se marie très bien avec pommes et coings.

Prune

Toutes les prunes offrent des confitures délicieuses et peuvent se mettre en bocaux. Adapter la confiture de Mirabelles.

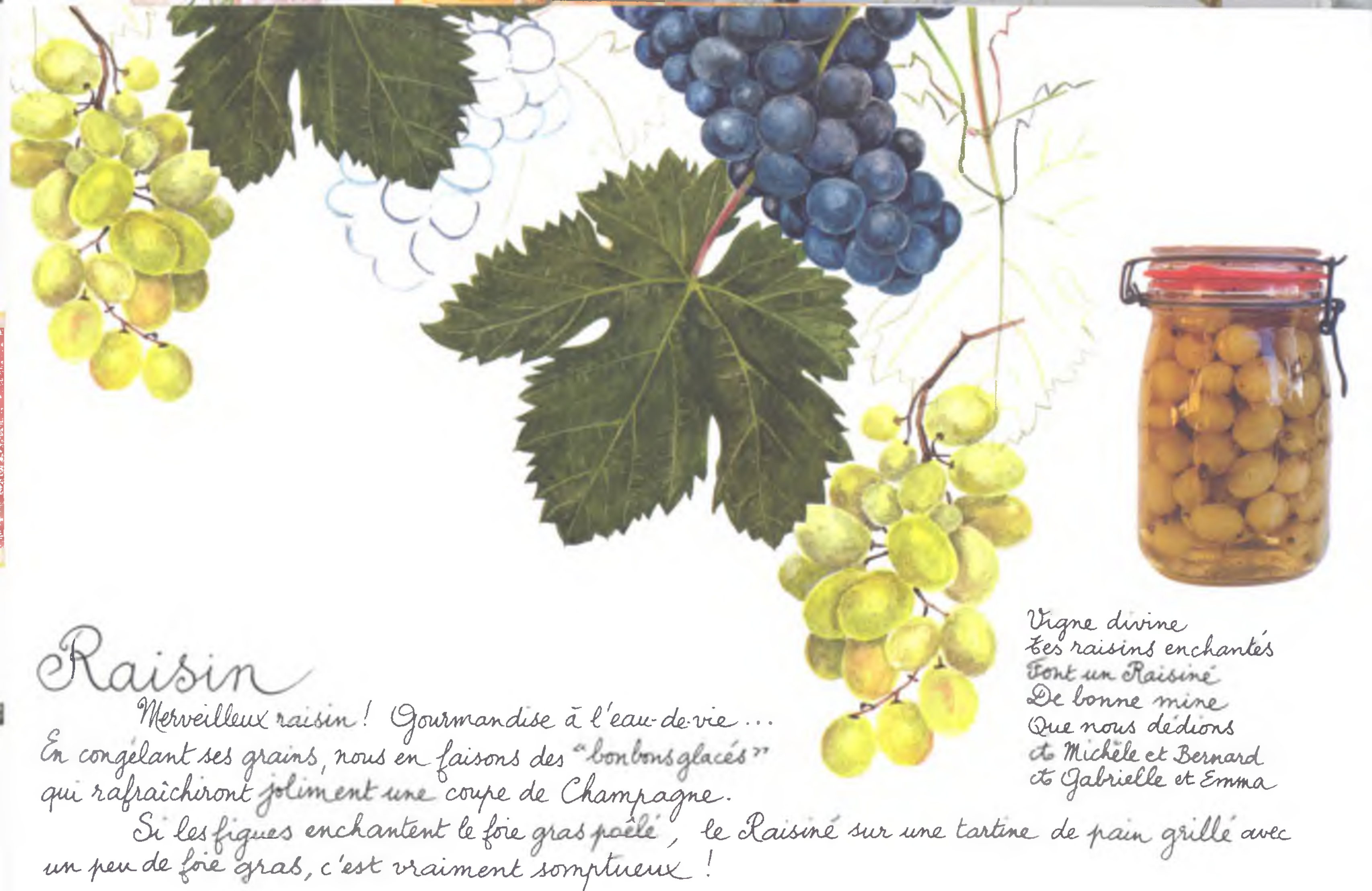


Ensemble
Nous avons dessiné
Jolie famille Fontaine
Les Prunelles violettes
Du Domaine
De la Parqueterie
De Tante Odette

Prunelle

Dessiner une petite branche de prunelle cueillie au creux d'un chemin bourguignon est un plaisir rare.

Pour en faire une confiture ou une gelée il faut que le gel soit passé et qu'elles soient bien ratatinées. Ressemblant à des petites prunes acides utiliser pour la Confiture la recette des Mirabelles en augmentant le sucre.



Vigne divine
Tes raisins enchantés
Font un Raisiné
De bonne mine
Que nous dédions
à Michèle et Bernard
à Gabrielle et Emma

Raisin

Merveilleux raisin ! Gourmandise à l'eau-de-vie...
En congelant ses grains, nous en faisons des "bonbons glacés" qui rafraîchiront joliment une coupe de Champagne.

Si les figues enchantent le foie gras poêlé, le Raisiné sur une tartine de pain grillé avec un peu de foie gras, c'est vraiment somptueux !

Raisiné

Choisir de beaux raisins sucrés, noirs ou blancs. Les égrapper et les mettre dans la bassine à feu doux. Les écraser avec une cuiller en bois. Recueillir le jus, passé au tamis, dans une terrine. Rincer la bassine avant d'y reverser la moitié de ce jus et le faire cuire à feu vif.

Lorsqu'il « monte » rajouter un peu de jus, le laisser « monter » et renouveler l'opération jusqu'à utilisation complète du jus, sans cesser de remuer.

Le raisiné sera prêt lorsqu'il aura été réduit des 2/3.

Se fait surtout au moment des vendanges et peut s'associer à des fruits d'été.

Gelée de Vin aux Epices

Cette recette est parfaite pour utiliser un reste de vin chaud que vous avez confectionné pour vos invités et délicieuse à déguster avec un bon fromage de chèvre.

1 bouteille de vin rouge, 1 petit bâton de cannelle, 4 clous de girofle, 8 grains de poivre
½ cuiller à café de noix de muscade, ½ cuiller à café de gingembre moulu, 180 g de cassonade
le zeste d'½ citron, le zeste d'½ orange, une pomme ou 1 cuiller d'agar-agar

Mettre le vin, les épices et le sucre dans une casserole, puis porter à ébullition.

Vous avez choisi la pomme : ajouter la peau et le coeur de la pomme. Faire réduire de moitié à feu doux jusqu'à la consistance d'un sirop. Filtrer, verser dans les pots et fermer après refroidissement.

Vous avez choisi l'agar-agar : faire réduire de moitié à feu doux jusqu'à la consistance d'un sirop. Ajouter l'agar-agar délayé dans un peu d'eau. Bien mélanger le tout, puis verser dans les pots. Fermer après refroidissement.

Rhubarbe

La rhubarbe forme, au jardin potager, un gros bouquet de feuilles si décoratif que l'on se demande comment faire cette confiture renommée. Ce qui est très étonnant c'est que l'on peut aussi en faire une liqueur en laissant macérer des tiges bien rouges dans de l'eau-de-vie.

Confiture de Rhubarbe

Pour 1kg de Rhubarbe, 750g de sucre cristallisé, 1 verre d'eau

Ne pas éplucher la rhubarbe si elle est bien rouge. La laver et essuyer les tiges, que l'on coupe en tronçons de 4 à 5 cm. Faire bouillir environ 20' en remuant de temps en temps.

Vérifier la cuisson et mettre en pots.

Variante à la fraise : avec 500g de rhubarbe, 500g de fraises, 1kg de sucre cristallisé

Préparer la rhubarbe comme précédemment. Laver et équeuter les fraises. Mettre les fruits séparément dans des terrines avec 250g de sucre. Laisser macérer une nuit.

Le lendemain verser la rhubarbe et son jus dans une bassine et amener à ébullition. Faire cuire 10' puis ajouter les fraises. Ajouter 10' de cuisson en remuant sans arrêt. Ecumer, retirer les fruits à l'écumoire et les disposer dans les bocaux.

Faire réduire le sirop pendant 10', puis le répartir et couvrir.

Tomate verte

Le potager paraît généreux lorsque vient le temps des tomates. Pour la confiture choisir des tomates vertes.

Confiture de Tomates vertes

Pour 500 g de tomates vertes, 500g de sucre additionné de pectine ou sucre gélifiant
1 zeste de citron en ruban, 1 petit bâton de cannelle, 1 ou 2 clous de girofle (facultatif, le parfum est fort)

Laver les tomates, les essuyer et en retirer les pédoncules. Les couper en 4. Les mettre dans une terrine avec le sucre, le ruban de citron et les épices. Laisser macérer 2 à 3 heures puis verser le tout dans la bassine. Faire cuire à feu vif 5' en remuant de temps en temps. Mettre en pots la confiture encore chaude et fermer.

Peut se faire avec des tomates rouges.

Confiture de Lait

Il aurait été dommage de ne pas vous l'offrir !

1 l. de lait, 500 g de sucre, 1 gousse de vanille

Mettre le lait dans une casserole avec la vanille fendue et le sucre. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 3 h en écumant de temps en temps.

Lorsque le mélange commence à épaissir et à changer de couleur, surveiller la cuisson.

Le mélange doit avoir la consistance de la crème anglaise.

Verser dans les pots et laisser reposer 1 semaine au frais.

Si vous n'avez pas de lait entier, le lait demi-écrémé fera l'affaire.

Vous pourrez également remplacer le sucre par de la cassonade, vous obtiendrez une couleur plus foncée ou bien rajouter à la fin de la cuisson du cacao en poudre, pour un parfum chocolaté.



Miels de Fruits, Miels d'Epices

Ce que nous appelons « Miels de Fruits, Miels d'Epices » ne sont autres que des sucres cuits et parfumés. Ils en ont la consistance et la couleur dorée. En pratique cela correspond à une gelée sans pectine.

Nous en avons essayé un grand nombre et nous vous en avons proposé quelques-uns dans nos « Tisanes et Sirop Délices ». Il s'agissait alors de sucrer des cocktails et des infusions.

Nous les faisons aujourd'hui entrer dans nos « Confitures » car ils sont exquis pour fourrer des crêpes, pour napper des gourmandises, pour accompagner des petits fromages, pour sucrer des compotes...

Et libre à chacun d'en inventer.

Nous avons choisi de mettre nos miels dans des bocaux classiques, car ils sont résistants à la chaleur, mais rien ne vous empêche de découvrir, en chinant, des pots fantaisistes et charmants.

Nous avons deux conseils importants à vous donner. Nous ajoutons du jus de citron dans tous nos miels pour empêcher la cristallisation, toujours en fin de cuisson. Si toutefois cela arrivait, plonger quelques minutes le bocal au bain-marie.

Il est aussi nécessaire d'attendre que le miel soit complètement froid avant de fermer le bocal, cela évitera la condensation.

500 g de sucre correspondent à un bocal classique d'1/4 de litre.

Voici les Miels que nous aimons.

Miel de Bissap

Nous aimons beaucoup le Bissap. En Afrique de l'Ouest, il s'agit des fleurs rouges d'une variété d'Hibiscus que l'on achète séchées. En Egypte c'est le « karkadé », boisson nationale. On utilise leur calice en infusion ou en décoction. La couleur est exquise et le goût légèrement acidulé. On le trouve facilement et il semblerait bien implanté en Côte d'Azur.

Pour 10 fleurs de Bissap séchées, 500g de sucre, 20 cl d'eau, le jus d'½ citron

Faire bouillir les fleurs dans l'eau 10' et laisser refroidir. Mélanger cette décoction avec le sucre et faire cuire à feu doux, 5'. Verser le citron à la fin de la cuisson.

Plonger la casserole dans une bassine d'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Verser le miel dans un bocal ou pot de confiture.

Attendre le complet refroidissement avant de fermer.

Vous trouverez notre Miel de Cannelle dans nos « Tisanes et Sirops Délices ».

Miel de Chicorée au Citron

20 g de chicorée en grains, 800 g de sucre, 50 cl d'eau, 1 citron

Faire bouillir pendant 5' la chicorée, le zeste du citron et l'eau.

Couvrir et laisser infuser 1h. Filtrer, peser le jus et multiplier par 3 son poids en sucre.

Faire cuire à feu doux 10', ajouter le jus de citron. Enlever du feu à la reprise de l'ébullition.

Verser dans des bocaux stérilisés et encore chauds. Laisser refroidir, puis fermer.

Miel de Citron et Verveine

Chicorée - Citron
Citron - Chicorée
Citron - Verveine,
En miel parfumé
Chère Catherine
Tu es reine

5 citrons, quelques feuilles de Verveine séchées ou 1 sachet d'infusion sucre, 25 cl d'eau, 4 tours de moulin de poivre

Préparer une infusion de verveine avec le zeste d'un citron et le poivre. Laisser infuser 10' et filtrer. Exprimer le jus des 5 citrons et le mélanger à l'infusion. Ajouter alors 80% du poids total en sucre et faire cuire 10'.

Verser dans les bocaux stérilisés. Laisser refroidir et fermer.

Miel de Coing

Cette recette est venue d'une gelée de coing "ratée". Les fruits étaient tellement abîmés que nous n'avions pu récupérer que la moitié des peaux et des coeurs. Cela a donné un miel d'une couleur et d'un parfum... nos sens s'en souviennent encore !

Voir la recette de la "gelée de coing" et n'ajouter que la moitié des coeurs et de la peau.

Miel de Cynorrhodons

Ce sont les fruits de l'Eglantier, plus communément appelés "gratte-cul". Il faudra attendre les premières gelées pour les ramasser.

Couvrir les baies d'eau et faire bouillir 1/4 d'heure. Filtrer avec un torchon propre pour exprimer le jus. Peser le jus et ajouter les 3/4 de son poids en sucre.

Faire cuire minimum 45'. Mettre en bocaux et laisser refroidir avant de fermer.

Miel de Gingembre

Parfait pour un thé au jasmin, des crêpes ou une faisselle.

50 g de gingembre frais, 500 g de sucre, 20 cl d'eau, le jus d'1/2 citron

Porter à ébullition l'eau et le gingembre lavé, épluché et haché grossièrement. Couvrir et laisser cuire 5' à feu doux puis laisser complètement refroidir. Filtrer avec un linge propre, mélanger avec le sucre et le jus de citron et faire cuire 5 minutes à feu doux. Plonger la casserole dans une bassine d'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Verser dans le bocal et fermer après complet refroidissement.

Miel de Poire

Pour 4 pots de 500 g

2 kg de poires pas très mûres, 1 kg de sucre, 2 citrons, une gousse de vanille

Laver les poires, ôter les queues, les coeurs et les pépins, sans les éplucher. Râper les fruits (grosse râpe). Ajouter le sucre et le jus d'un citron. Faire cuire avec la vanille en remuant de temps en temps, pendant 1 h environ. En fin de cuisson ajouter le jus du 2ème citron. On obtient une délicieuse marmelade, très parfumée et d'un beau jaune transparent qui donne l'illusion d'un miel !

Miel au Poivre

Très original, il parfume agréablement les tisanes.

Pour 1 pot de 500 g, 2 poignées de poivre en grains, 500 g de sucre, 20 cl d'eau et le jus d'1/2 citron

Porter à ébullition l'eau et le poivre concassé et laisser bouillir 5'.

Attention aux éternuements !

Retirer du feu et couvrir jusqu'à refroidissement total. Filtrer ensuite ce jus dans un linge propre ou un filtre à café ou à thé. Dans une casserole mélanger le jus avec le citron et le sucre et faire cuire à feu doux 5'. Plonger alors la casserole dans une bassine d'eau glacée afin de stopper la cuisson.

Verser le sucre parfumé dans le bocal et ne fermer qu'après refroidissement total.



Vous pouvez aussi
Pour vos fantaisies
Tenter avec succès
Des miels parfumés aux essences odorantes
De toutes ces plantes
Qui ravissent le coeur
Choisissez-les pour votre bonheur
Naturelles évidemment
Et composez un chant gourmand
De partages, de surprises, de plaisirs
De saveurs et de sourires

M.F.D et C.J Printemps 2003



Achevé d'imprimer mars 2005
Dépôt légal à parution



Il est, au coeur du mot Confiture, toute une mémoire magique.

Chaleur colorée des fruits, raffinement des saveurs, délices des parfums, chansons des cuissons, beauté des couleurs et des transparences...

Se mêlent aussi les souvenirs d'enfance gourmande, les images tendres d'une grand-mère chaleureuse, respirant les senteurs chaudes émanant de sa grande bassine de cuivre et vous offrant une goutte de mousse brillante et parfumée, recueillie dans l'écumoire.

C'est l'enchantement de partager, au milieu de rires joyeux, ses cueillettes et des récoltes.

C'est le bonheur d'échanger des recettes, d'en discuter... Ici un peu plus de sucre ou un peu moins, là un soupçon de gingembre ou de cannelle, merveilleuse épice qui sait si bien renforcer le goût des pommes ou des poires.

Les confitures témoignent du déroulement poétique des saisons. Comment ne pas y être attentif !

La préparation des confitures est une délectation enchanteresse. Non seulement la maison embaume les fruits et le sucre, mais il s'en dégage une sorte d'assurance optimiste en un avenir paisible et gourmand.

Nous avons choisi de vous faire partager des Recettes de Confitures, de Compotes et de Conserves avec les fruits que nous aimons, tel un bavardage relevant d'une thérapie gourmande.

M.F.D et C.J

Collection « Petits Bonheurs Maison »

ISBN 2-7449-0418-X

